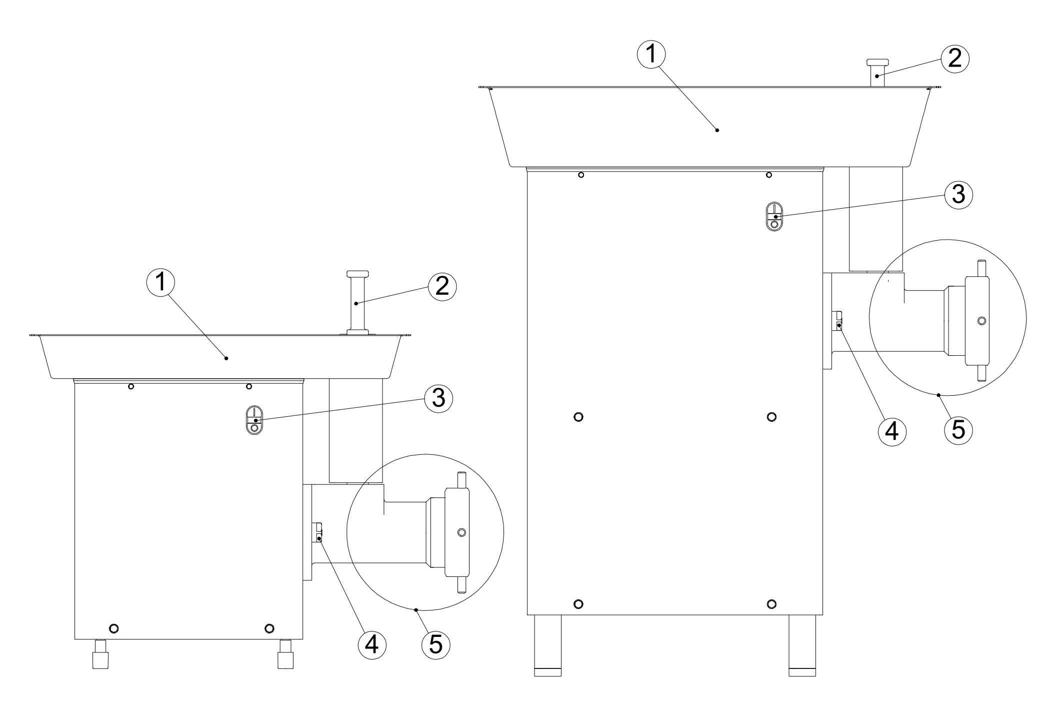
MANUEL D'UTILISATION

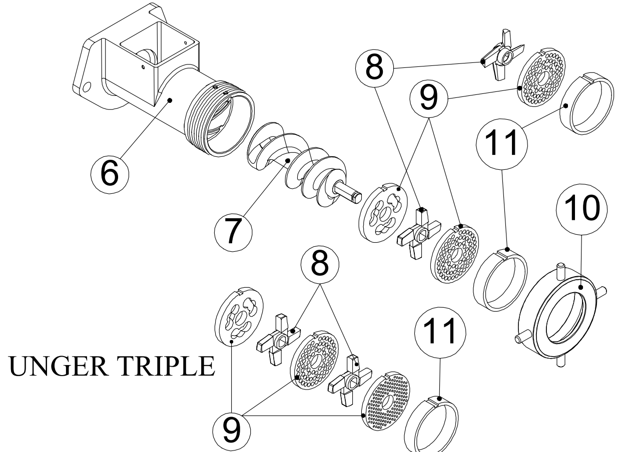
MODÈLES TM-TMP 114



1. Trémie
2. Pilon
3. Interrupteur
4. Écrou fixation trémie
5. Groupe coquille
6. Coquille
7. Hélice
8. Couteau
9. Plaque à trous
10. Écrou de coquille
11. Douille trémie

UNGER DOUBLE

UNGER SIMPLE



1.-DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est un hachoir qui s'utilise pour transformer morceau de viande fraîche en viande hachée. Il a une trémie (1) où la viande à hacher est posée, avec un orifice par où introduire la viande vers la coquille (6), où il est fait le procès de hachage, par une hélice (7) qui entraîne la viande vers le couteau (8) qui la coupe, et la plaque à trous (9) par les orifices de laquelle sort la viande déjà hachée.

2.-INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Dans la coquille du hachoir, le diamètre des trous dans la dernière plaque vers la sortie doit être de moins de 8 mm. L'épaisseur de cette dernière plaque doit être de plus de 5 mm. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommages dû à l'inaccomplissement du point précédent.

Le hachoir est muni avec dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents:

2.1.-DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES: (modèles CE)

1. Les boutons poussoir (3) travaillent à basse tension .
2. Quand l'alimentation d'énergie est rétablie après une interruption dans sa fourniture, la machine ne fait pas un démarrage automatique. Il est nécessaire de pousser le bouton de marche pour la remettre en fonctionnement.
3. Les câbles de masse de la machine en couleur verte et jaune, ont la même section que ceux qui ont la plus grande section de câble de la machine.
4. Les composants électriques situés à l'intérieur de la machine sont protégés par rapport à l'IP 33. Les composants électriques à l'extérieur de la machine sont protégés par rapport à l' IP 67.

2.2.-DISPOSITIFS MÉCANIQUES:

1. La trémie (1) a un protecteur qui évite que les doigts de la main arrivent à l'hélice (7) si accidentellement sont introduits par le goulot de la trémie.
2. Il est fourni avec chaque machine un pilon de plastique (2) qui l'utilisateur doit utiliser pour introduire la viande vers la coquille sans risque.

2.3.-SYMBOLES




Il est obligatoire de lire tout le manuel d'utilisation avant travailler avec cette machine.



Machine conforme à la Directive Européenne de machines: 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE (les modèles vendus dans la Communauté Européenne).

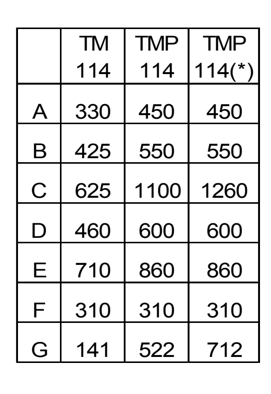


Ne pas utiliser de l'eau à pression pour nettoyer la machine.

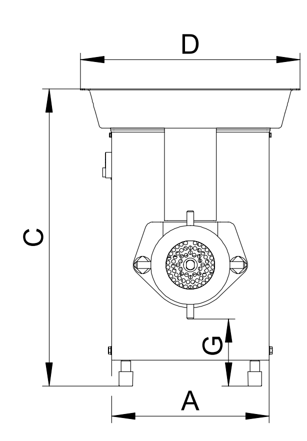
3.-<u>INSTALLATION</u>

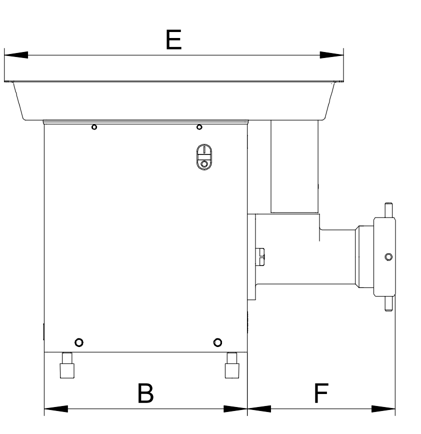
3.1.- INSTALLATION AU LIEU DE TRAVAIL

Le hachoir doit être installé sur un support stable et plat. Rassurez-vous que le support puisse supporter le poids de la machine.



	TM 114	TMP 114	TMP 114(*)
A	330	450	450
B	425	550	550
C	625	1100	1260
D	460	600	600
E	710	860	860
F	310	310	310
G	141	522	712





(*) TMP 114 Avec hauteur spéciale

3.2.-CONNEXION ÉLECTRIQUE : ATTENTION!

1. **Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.**
2. La fiche de courant murale doit être à une hauteur du sol entre 0'6 m. et 1'9 m. et à la vue de l'utilisateur afin qu'il puisse vérifier plus facilement que la machine est déconnectée, avant de son nettoyage.

3. La machine doit être connectée toujours à une fiche mâle en contact avec prise terre.
4. Ne pas connecter ou faire fonctionner la machine si le câble ou la fiche sont détériorés.
5. Le fusible de la prise sera de 3 ampères minimum et 16 ampères maximum.
6. La machine doit être connectée a un différentiel.
7. Dans le modèle 3Ph., s'il faut changer le voltage de 400v. à 230v. ou vice versa, voir chapitre 10.
8. Dans le modèle 3Ph., il faut vérifier que le sens du tour de couteau soit le correct, c'est à dire dans le sens contraire aux aiguilles d'horloge, comme c'est indiqué suivant les flèches dans le frontal de la machine; Si non, il faut échanger les deux phases de la prise pour avoir le changement de sens.

4.-<u>HACHAGE DU PRODUIT:</u> ATTENTION!

1. **Ne pas essayer de faire fonctionner la machine sans s'instruire à l'avance sur l'utilisation de la machine.**
2. **Jamais faire fonctionner la machine à vide pour éviter la détérioration prématurée de la plaque et du couteau, qui affecterait au bon hachage de la viande.**
3. **Si on utilise plusieurs plaques, celles-ci doivent être accouplées avec son couteau correspondant; ne pas les inter changer puisque la qualité de le hachage sera affectée.**
4. **Cette machine permet d'hacher uniquement de la viande fraîche.**
5. **Conditions d'utilisation:** Température: 5-40ºC / Humidité: 30-95%
6. **Vérifier que la trémie est bien placée et l'écrou de fixation (4) bien serré avant de mettre le hachoir en fonctionnement.**

4.1.-OPERATION DE HACHAGE:

1. Placer une trémie ou papier au dessous du Groupe Coquille (5) de sortie du produit.
2. Enlever le pilon (2) et placer la viande dans l'orifice d'entrée de la trémie (1).
3. Faire pression sur l'interrupteur vert de marche (3) (ou l'interrupteur tourne, selon modèles), l'hachoir commence à fonctionner.
4. Utiliser toujours le pilon (2) pour aider la viande à descendre vers l'orifice de la trémie (1).
5. Après d'avoir haché la quantité désirée de viande, faire pression sur l'interrupteur d'arrêt rouge (3) (ou tourner l'interrupteur au sens contraire), pour arrêter l'hachoir.

ATTENTION: Jamais surcharger la machine.

5.-<u>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</u>

ATTENTION: Avant tout nettoyage et entretien, déconnecter et débrancher le hachoir du réseau.

Pour un correct nettoyage il est nécessaire de démonter le Groupe Coquille (5) et les éléments qui le composent en suivant les instructions de cet chapitre.

Utiliser un chiffon humide avec de l'eau et savon pour nettoyer la machine. Jamais utiliser jamais produits chimiques, solvants ou abrasifs. Ne pas utiliser de brosses ni d'autres outils capables de causer de dommages aux surfaces des différents éléments du hachoir. Rincer et sécher.

5.1.-DEMONTAGE DU GROUPE COQUILLE (5) ET SES ÉLEMENTS:

ATTENTION: la machine doit être déconnectée et débranchée.

1. Desserrer les écrous de fixation (4) avec la clé spéciale (12) qui est fournie avec la machine (voir dessin page 5)
2. Tirer légèrement du group vers l'extérieur totalement.
3. Desserrer l'écrou (10), enlever la douille (11) et utiliser la clé spéciale (12) afin d'enlever avec soin la plaque (9), le couteau (8) et l'hélice (7). (Voir dessin page 5)

5.2.-MONTAGE DU GROUPE COQUILLE (5) ET SES ÉLEMENTS:

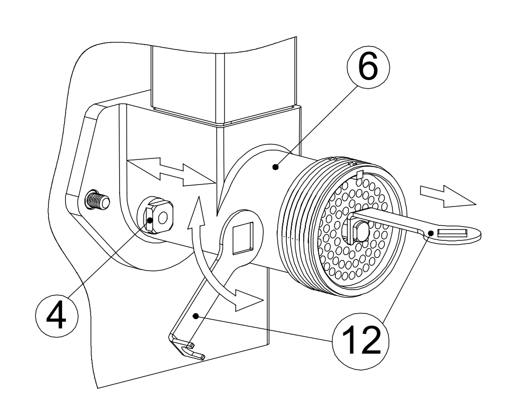
1. Placer la coquille (6) et la fixer à travers les écrous (4), avec la clé spéciale (12) comme indiqué dans le dessin:
2. Introduire l'hélice (7).

SIMPLE CORTE

3. Placer le couteau (8).
4. Placer la plaque (9).
5. Placer le douille (11).

DOBLE – TRIPLE CORTE

3. Placer la plaque intérieure (9), le côte de coupe contre le couteau, pas au contraire.
4. Placer le couteau (8).
5. Placer la plaque (9).
6. Répéter points 4 et 5 en cas de triple coupe
7. Placer le douille (11).



8. Placer l'écrou de coquille (10) en dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

TRÈS IMPORTANT: Dans cette opération on doit serrer l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive (recommandation des meilleurs fabricants de plaques et couteaux)

5.3.-FREQUENCE DE NETTOYAGE:

Pour garantir une hygiène maximum, il est nécessaire de nettoyer les éléments en contact avec le produit chaque jour. Faire le nettoyage de la machine complètement une fois par semaine. Recouvrez l'hachoir d'un linge propre quand vous aurez fini le nettoyage.

6.-POSSIBLES IRREGULARITEES

6.1.-Problème: Le hachoir ne démarre pas.

1. Vérifier que la prise de courant est bien branchée et que le réseau est bien alimenté.
2. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même qui celui de la machine.
3. En cas affirmatif de ces points, appeler le distributeur autorisé.

6.2.-Problème: Mise en marche lente du moteur et réchauffage.

1. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même que celui de la machine.
2. En cas affirmatif, appeler le distributeur autorisé.

6.3.-Problème: Le couteau ne coupe correctement.

1. Le couteau et la plaque peuvent être complètement usés. Dans ce cas il faut remplacer les pièces (jamais inter changer les plaques et couteaux usés avec d'autres nouveaux).
2. Vérifier que la coquille (6) est placée correctement vers le fond de sa place dans la machine, et que l'Écrou de coquille (10) fait pression sur la douille (11) et pas sur la coquille (6).
3. Serrer l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive, ni un mauvais hachage du produit.

7.-NIVEAU ACOUSTIQUE

La machine maintien un niveau acoustique au dessous de 70 décibels.

8.-RESPONSABILITES

Aucune responsabilité ne sera acceptée au cas où les dommages sont causés par une mauvaise utilisation, modifications structurales, démontage des protections ou utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas ceux du fabricant. Dans tous ces cas, les dommages sont aux risques de l'acheteur. Le vendeur ne sera pas responsable de l'usure de la machine au cours du temps.

9.-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Moteur: TM 114: III: 5,5 cv. 230/400v.. 50Hz.
TMP 114: III: 5,5 cv. 230/400v. 50Hz

ATTENTION: Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.

Sécurité:

1. Protection dans l'orifice d'entrée de la trémie (1) et pilon pour introduire la viande dans l'orifice.
2. Système électrique 24V basse tension, bouton poussoir marche-arrêt et sécurité dite par manque de tension dans les modèles CE.

Finition: Acier inoxydable 18/8.

MOD.	TM 114	TMP 114
Diamètre de coquille mm	114	114
Production horaire (Kg./h)	1.100	1.100
Poids net, Kg.	93	121

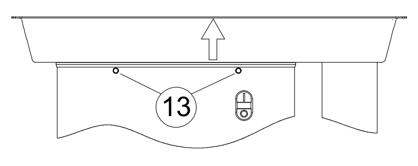
NOTE: Les spécifications peuvent se modifier sans préavis.

10.-ANNEXE POUR LE SERVICE TECHNIQUE: CHANGEMENT DE VOLTAGE EN TRIPHASÉ

ATTENTION: Avant tout opération, déconnecter et débrancher le hachoir du réseau.

Pour changer de 400v. à 230v. où de 230v. à 400v., procéder de la manière suivante:

1. Lever préalablement la trémie, en enlevant les quatre vis (13) indiqués sur le schéma:
2. Dans la sortie du moteur, il faut remplacer le connecteur qui marque 400V. par celui de 230V. ou au contraire selon le voltage désiré. Voir le schéma électrique triphasé de la page 8.

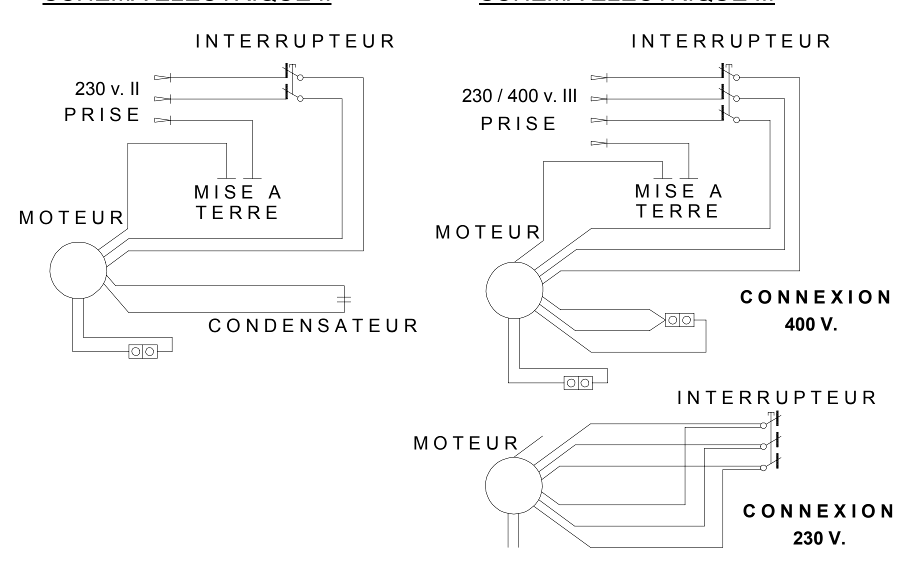


3. Dans les modèles "CE", changer le connecteur de 400V. à 230V. ou au contraire selon le voltage désiré. Voir le schéma électrique (page 8).
4. Placer la trémie en fixant les quatre vis (13).

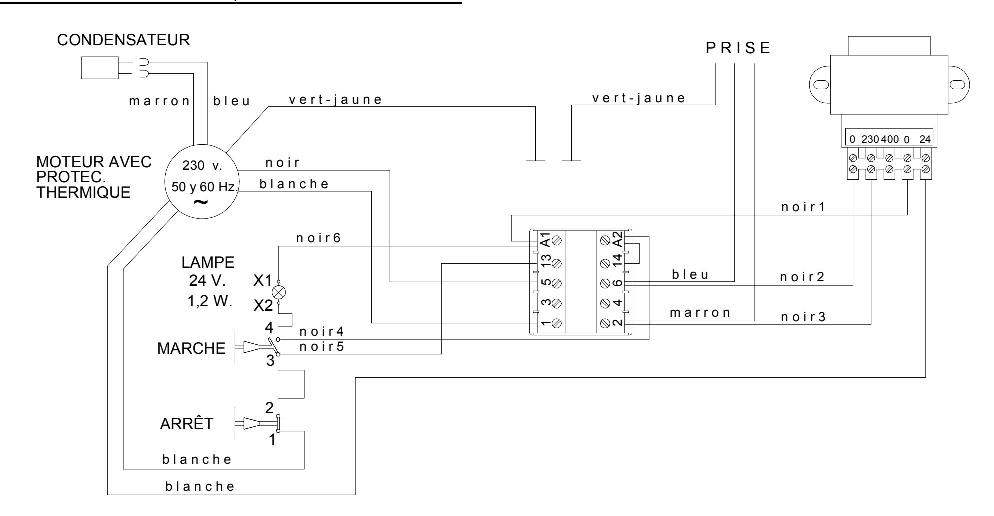
TRÈS IMPORTANT: Le moteur et le transformateur doivent être branchés au même voltage.

Après le changement, le nouveau voltage doit apparaître marqué au lieu de l'ancien dans la plaque signalétique de la machine.

SCHEMA ELECTRIQUE II SCHEMA ELECTRIQUE III



SCHEMA ELECTRIQUE II MODELE CE



SCHEMA ELECTRIQUE III MODELE CE

